

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: für die 45 mm breite Kolonelzeile 1500 Mk., für die 90 mm breite Reklamezeile 6000 M., Deutschland u. Freist. Danzig 8000 bzw. 30000 dt. Mk

Nr. 17. Bromberg, den 26. August 1923.

Landwirtschaftliches.

Die Reifezeit der Rübe. Wann ist die Rübe erntereif? Das äußere Zeichen für die Reife besteht im Gelbwerden der Blätter. Die Anpreisungen von frühreifen, spätreifen und mittelfrüh- oder mittelspätreifen Rüben sind vielfach auf Geschäftsreklame zurückzuführen. Die Verhältnisse liegen hier völlig anders wie bei den Kartoffeln, bei denen es ausgesprochen früh- und spätreifende Sorten gibt, bei Erbsen, Bohnen und anderen Feldfrüchten. Bei der Rübe handelt es sich weniger um die Länge der Vegetationszeit, sondern um eine individuelle physiologische Leistung des Wurzelkörpers. Es gibt Rüben mit hohen und solche mit geringeren Erträgen. Die hohen Erträge verbinden sich zumeist mit einer geringeren, die niedrigen mit einer höheren Zuckerleistung. Der Reifegrad ist mehr von mechanischen Verhältnissen abhängig. Zumal ist der Stellung der Blätter bzw. Blattstiele eine gewisse Bedeutung zuzuschreiben. Die zentripedale Blattstellung schiebt den Reifegrad hinaus, die zentrifugale dagegen unterstützt die Reife, was ursächlich natürlich mit der vermehrten oder verminderten Wasserzuführung zur Wurzel im Zusammenhang steht. Ob züchterisch auf die Dauer der Vegetationsperiode eingewirkt werden kann, ist bei der auf Fruchtbestäubung angelegten Vermehrung mehr wie fraglich und das Sicherste bleibt immer, daß der Landwirt vor der Ernte seine verschiedenen Pläne besichtigt und die Ernte-Reihenfolge nach der „Gelbreife" bestimmt. Pl.-App.

Viehzucht.

Der Rotlauf der Schweine ist eine sehr verbreitete Krankheit. Er ist eine Bluterkrankung, die sehr ansteckend ist. Einige Tiere (unter drei Monate) erkranken selten. Der Rotlauf kommt als eigentlicher Rotlauf — Rotlauffieber — oder als Nesselfieber (Backsteinblattern) vor. Beim Nesselfieber sind die Krankheitserscheinungen in der Haut und ist eine leichte Form von Rotlauf, die fast niemals zum Tode führt. Der eigentliche Rotlauf beginnt mit einem fieberhaften Allgemeinbefinden, Mattigkeit und Abstumpfung. Auch die Körpertemperatur kann bis über 42 Grad betragen. In der Haut, besonders am Halse und an der Brust und Bauch entstehen rote oder bläuliche Flecke, die sich sehr schnell ausbreiten und durch Vereinigung die betr. Stellen dunkel blaurot oder braunrot färben können. Die erkrankten Tiere sind in einem luftigen Stalle mit reiner Einstreu unterzubringen und leichte Nahrung anzubieten.

Ziegen lieben Abwechselung im Futter. Im Freien weidende Ziegen sieht man bald hier, bald dort naschen. Einmal suchen sie sich auf der Weide die saftigsten Kräuter; dann geht's an den Wegrand, wo allerlei wohlschmeckende Unkräuter zu finden sind, um wieder nach kurzer Zeit den in der Nähe wachsenden verschiedenen Büschen ihren Besuch zu machen. Je mehr Abwechselung im Futter, um so wohler fühlt sich die Ziege und um so besser ist ihr Gedeihen und dementsprechend auch ihr Nutzen. Dieser Naturtrieb der Ziege muß, so weit als möglich, auch bei der Stallhaltung berücksichtigt werden. Darum sorge man schon jetzt dafür, daß es im langen Winter nicht nur an Nahrungsmitteln, sondern vor allem nicht an Abwechselung derselben mangelt. Verschiedene Grasarten, Unkräuter, Abschnitte von Hecken, Laub usw. sammele man so viel als möglich und trockene es, um es dann im Winter als Rauhfutter zu verwenden. Die Abwechselung im Futter hat nicht nur eine gute Einwirkung auf die Menge der Milch, sondern auch auf die Güte derselben. Durch reiche Abwechselung im Futter wird die Milch reichlicher, schmackhafter und vor allem fettreicher. —en—

Magen- und Darmerkrankungen bei Ziegen. Nicht selten erkranken unsere Ziegen an Magen- oder Darmkatarrh, besonders in der ersten Zeit des Weideganges. Unbeachtet gelassen, kann dieses Übel recht beträchtlichen Schaden und sogar Verluste an Tieren zur Folge haben. Der Züchter hat also sofort geeignete Maßregeln zur Bekämpfung des Leidens zu ergreifen. Gleich nach Beobachtung der Krankheit sind die Tiere von der Weide auszuschließen und in den Stall zu nehmen. Jegliches Grünfutter ist in den ersten Tagen zu vermeiden. Die Tiere sind ausschließlich bei Trockenfutter zu halten. Einmal täglich sind sie zu tränken. Zur Beseitigung des Leidens gibt man den Tieren sogenannte Lecken. Diese sind aber von den bekannten Salzlecken, die im Stalle aufgehängt werden, zu unterscheiden; man streut sie vielmehr nach der Tränke in die Krippe. Die Zusammensetzung dieser Lecken ist eine verschiedene. Von einem erfolgreichen Ziegenzüchter wurden uns folgende beiden Rezepte empfohlen, die er beide mit gutem Erfolg erprobt hat. 1. Gleiche Teile Kochsalz, Glaubersalz, kohlensaurer Kalk und Wacholderbeeren. 2. Gleiche Teile Kochsalz, Enzian und Kalmus. Aus den genannten Stoffen macht man einen Teig, dem etwas Haferschrot zugesetzt wird, und streut ihn trocken den Tieren in die Krippe. —en—

Das Abgewöhnen der Jungkaninchen. Daß die Jungtiere mindestens acht Wochen bei der Mutter gelassen werden müssen, dürfte jedem denkenden Züchter geläufig sein. Aber wie oft sieht man noch, daß die zarten Tierchen schon im Alter von vier Wochen fortgenommen und verkauft werden. Daß die Tiere dann nicht gedeihen wollen, ist doch wirklich nicht zu verwundern. In der Regel wird das Abgewöhnen auch in der Weise vorgenommen, daß man die Jungtiere aus dem bisherigen Stall entfernt und anderweitig unterbringt. Das hat zwei Nachteile. Einmal für die Jungen: durch die veränderte Umgebung werden sie verschüchtert, sie bekommen gleichsam Heimweh und werden unruhig, verschmähen anfangs das Futter, hocken traurig um-

her und bleiben infolgedessen in der Entwickelung zurück. Andererseits kann das übergangslose Absetzen auch der Mutter gar leicht gefährlich werden: das Stauen der Milch ruft dann nicht selten Euterentzündungen hervor. Am besten verfährt man, wenn man die Jungtiere im alten Stall läßt und die Mutter tagsüber entfernt. Des Nachts setzt man sie aber wieder zu ihren Kindern. So verfährt man etwa drei bis vier Tage, dann überschlägt man einen, dann zwei Tage, wonach die Trennung endgültig wird. Auf diese Weise vorgegangen, gewöhnen sich die Jungtiere allmählich an das Alleinsein, und Nachteile sind nicht zu befürchten, weder für die Häsin noch für die Nachzucht. —en—

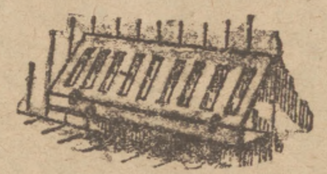
Ein vorzügliches Futter für Kaninchen sind die Quecken. Dieses sonst äußerst lästige Unkraut kann in der Kaninchenzucht eine Lücke des unerschwinglichen Kraftfutters ausfüllen. Quecken haben einen nicht gering anzuschlagenden Nährgehalt und werden zudem von den Tieren gerne gefressen. Auch als Rauhfutter für den Winter eignet sich die Quecke ganz vorzüglich. Die ausgerodeten Quecken wäscht man in einem Eimer Wasser rein und trocknet sie dann an der Luft. Völlig trocken, halten sie sich wie Heu. Man füttert sie roh, mit anderem Rauhfutter vermischt, oder mit Kartoffeln, Kartoffelschalen und anderen Küchenabfällen zu einem Weichfutter verkocht. Trockene Quecken sind auch ein ganz vorzügliches Futter für säugende Häsinnen, da Quecken erfahrungsgemäß mehr Milch erzeugen als alles andere Grünfutter. —en—

Geflügelzucht.

Zu einer gedeihlichen Entenzucht sind folgende fünf Faktoren unerläßlich, nämlich: Grünfutter, Wasser, Grit, Schatten und Bewegung. Wo Enten ohne Grasauslauf bzw. ohne Grünfutter aufgezogen werden, ist die körperliche Entwickelung mangelhaft und die Befruchtung läßt sehr zu wünschen übrig. Meist entwickeln sich die Küken im Ei nicht bis zur vollständigen Reife oder bleiben in der Schale stecken, schlüpfen sie dennoch, bleiben sie schwächlich und zur Weiterzucht minderwertig. Daß Zuchtenten aufs Wasser gelassen werden müssen, wenn sie sich kräftig und normal entwickeln sollen, weiß jeder Entenzüchter. Zu einer guten Verdauung ist für Enten Grit unentbehrlich. Die Tiere fressen erstaunlich viel davon. Bei freiem Auslauf und Schwimmgelegenheit finden die Tiere in der Regel selbst die genügenden Mengen, aber auch dann ist es gut, wenn die Tiere Grit in besonderen Trögen vorfinden. Eine weitere wesentliche Bedingung für eine gedeihliche Zucht ist die Möglichkeit des Aufenthalts der Tiere im Schatten. Wohl sieht man, daß Enten sich für kürzere Zeit der Sonne aussetzen, aber gar bald suchen sie dann wieder schattige Plätze auf. Fehlen solche im Auslauf, hat der Züchter für entsprechende Vorkehrungen zu sorgen. Sollen Zuchtenten gut gedeihen, muß ihnen genügend ausreichende Bewegung geboten werden. Nur durch genügend Bewegung kräftigt sich der Körper, stählen sich die Muskeln und festigt sich die Gesundheit. Wo genannte fünf Punkte in der Zucht gebührend berücksichtigt werden, wird die Zucht stets zur Zufriedenheit ausfallen. Sch.

Eine nicht selten bei jungen Tauben vorkommende Erkrankung ist der sogenannte „gelbe Knopf". Bei den Tieren, die von dieser Krankheit befallen werden, zeigen sich am Schlunde kleine gelbe Knötchen von der Größe eines Stecknadelkopfes, daher auch der Name. Diese Knötchen sind von schwammiger Beschaffenheit und vermehren sich rasch. Durch diese Wucherungen wird das Fressen behindert; die Tierchen magern ab und gehen in der Regel bald ein. Ein sicheres Heilmittel scheint noch nicht gefunden zu sein. Anzuraten ist, sobald man die ersten Krankheitserscheinungen bemerkt, dem Trinkwasser etwas Eisenvitriol zuzusetzen. In weniger schweren Fällen hat dieses Mittel Heilung gebracht. Auch ist es ein gutes Vorbeugungsmittel. Ist das Leiden aber schon vorgeschritten, ist es am besten, man tötet die Tiere, anstatt ihre Qual unnötig zu verlängern, denn dann sind alle Heilversuche meist vergeblich. Sch.

Eine praktische Futtereinrichtung. In den allermeisten Fällen wird wohl dem Geflügel das Weichfutter in offenen Trögen oder sonstigen Gefäßen gereicht. Diese Art der Fütterung ist ja am einfachsten, führt aber doch manche Unzuträglichkeiten mit sich. Abgesehen davon, daß in der Regel einige Tiere ständig abgedrängt und abgebissen werden, wird das Futter nicht selten durch das Hineinspringen einzelner Tiere verschmutzt und dadurch gesundheitsschädlich. Diesen Übelständen ist aber gar leicht abzuhelfen durch Überdecken der Futtergeschirre mit entsprechenden gitterartigen



Dächern. Einen solchen Futterschutz zeigt uns die nebenstehende Abbildung. In entsprechender Höhe wird an einer Mauer ein wagerecht gerichtetes Brett angebracht zur Aufnahme des Futtertroges. An dieses Grundbrett befestigt man durch zwei Scharniere ein schräges, gegen die Wand gelehntes Dach, das mit einer Anzahl Ausschnitte, durch die die Tiere beim Fressen die Köpfe stecken, versehen wird. Beim Füttern klappt man das Dach herunter, stellt den Futtertrog bzw. das Saufgefäß auf das Grundbrett, klappt das Dach zurück, und alle oben angeführten Übelstände sind beseitigt. Sch.

Bienenzucht.

Zur Herbstreizfütterung.

1. Wo ist die Herbstreizfütterung notwendig? Wir haben schon gesagt, in allen Gegenden ohne August- und Septembertracht. In Heidegegenden fällt sie natürlich weg. Auch dort wäre sie dringendst notwendig, wo infolge lange andauernden schlechten Wetters die Bienen keine Ausflüge nach Nektar unternehmen können.

2. Wann soll die Herbstreizfütterung beginnen? Ende August und die erste Hälfte des September wäre die richtige Zeit hierzu. Allzulange wollen wir sie nicht hinausschieben, weil den zuletzt erbrüteten Bienen noch Gelegenheit zu Reinigungsausflügen gegeben werden soll. Am liebsten wäre es mir, wenn sich diese Art der Fütterung unmittelbar an das Ende der Volltracht anschließen könnte; dann würde der Brutansatz überhaupt keine Unterbrechung erleiden und die Arbeiter wären um so leichter instand gesetzt, ihr Winterlager ganz nach ihrem Belieben einzurichten.

3. Wie soll die Herbstreizfütterung geschehen? Wir geben in der Zeit von zwei bis drei Wochen jeden zweiten Abend ein Viertel Liter Honiglösung, mit etwas Zucker vermengt. Mit reiner Zuckerbrühe locken wir kein Volk aus der Reserve. Das Futter muß unbedingt spät abends gereicht werden, sonst setzt in dieser trachtlosen Zeit gefährliche Räuberei ein, die in kurzer Zeit einen ganzen Stand zugrunde richten kann. Am frühen Morgen sind alle Futterreste wieder sorgsam zu entfernen. Mantschereien usw. darf es überhaupt nicht geben. Mit diesen Maßnahmen zaubern wir den Bienen andauernde Außentracht vor und bewegen damit die Stockmutter zu immer erneutem Brutansatz. Wir dürfen keine Mühe, keine Zeit und keine Auslagen nach dieser Richtung scheuen. Mit der Herbstreizfütterung legen wir ein kleines Kapital auf hundertfache Zinsen an. Wgt.

*

Wer seine weisellosen Völker durch Einschneiden reifer Weiselzellen aus anderen Völkern wieder gesund machen will, der merke folgendes: 1. Das Volk muß tatsächlich weisellos sein, sonst würde es die Zelle nie annehmen. 2. Vor dem Einschneiden gibt man eine tüchtige Portion Futter; gesättigte Bienen nehmen die Weiselzelle lieber an. 3. Keine Zelle darf beim Einschneiden irgendwie beschädigt, gedrückt usw. werden. Sie würde sofort von den Arbeitern aufgerissen. 4. Es ist dafür Sorge zu tragen, daß beim Einschieben der Waben diese nicht zu nahe aneinanderkommen; lieber erweitere man den Abstand zwischen der Wabe, in welche die Zelle eingeschnitten wurde und der folgenden von 10 auf 15 Millimeter.

Eingeschnittene Weiselzellen müssen beaufsichtigt werden. Je nach dem Alter derselben schlüpft die Königin vom ersten bis zum 7. Tage nach dem Einschneiden. So lange aber dürfen wir mit der Kontrolle nicht warten. Wir sehen schon am dritten Tage nach dem Einschneiden nach, ob die Zelle

überhaupt angebaut wurde. Ist die Königin bereits geschlüpft, so zeigt die Zelle an ihrer Spitze einen kleinen, kreisrunden Ausschnitt. Wurde aber die Königin mit Gewalt aus der Zelle gerissen, so ist diese seitlich aufgebissen. In diesem Falle müßte das Verfahren nochmals eingeleitet werden.

Fischerei.

Für Anfänger in der Teichwirtschaft. Zunächst fragt es sich, ob man die Teichwirtschaft als Haupterwerbsquelle betreiben will oder nur als Nebenerwerb. Da zu ersterer Art des Betriebes bedeutend größere Wasserflächen, bedeutend größeres Kapital und vor allem eingehende Kenntnis auf allen Gebieten der gesamten Teichwirtschaft nötig sind, alles Fragen, die in einer kurzen Notiz nicht zu behandeln sind, wenden wir uns im nachfolgenden nur an solche Landbesitzer, die eine kleinere oder größere Wasserfläche nutzbringend verwerten möchten. Ihnen empfehlen wir den einjährigen Umtrieb. Dieser gestaltet sich am einfachsten und ist ohne weitere kostspielige Anlagen durchführbar. Für Überwinterung wären wieder besondere Überwinterungsteiche zu beschaffen, die dann wieder zur Sommerhaltung ungeeignet wären. Es handelt sich bei dem einjährigen Umtriebe also nur gewissermaßen um eine Mast der Satzfische. Diese bezieht man im Frühjahr von einer Brutanstalt und verkauft dann im Herbst die herangewachsenen Fische. In jedem Teich züchte man nur eine Fischart, die den Wasser- und Bodenverhältnissen angepaßt sein muß. Nur so schützt man sich vor sonst unvermeidlichen Verlusten. Jeder Teich darf auch nicht mehr Fische enthalten, als er gut ernähren kann. Lieber einige weniger, als einen zu viel. Als Satzfische benutze man nur frohwüchsige Sorten, die in einem Sommer etwa das Dreifache an Körpergewicht zunehmen. Im Herbst werden dann die Teiche nach Abfischung trocken gelegt, nötigenfalls gedüngt und im Frühjahr wieder instand gesetzt und erneut mit Fischen bespannt. Handelt es sich um Teiche, die sehr tief sind und über Winter nicht trocken gelegt werden können, aber auch nicht völlig ausfrieren, so besetze man sie mit winterfesten Sumpffischen, wie Aale und Schleie. *K.*

Obst- und Gartenbau.

Gartenarbeiten im September. Der September ist der eigentliche Erntemonat. Die meisten Kernobstsorten reifen in diesem Monat. Durchweg wird aber die Ernte wegen des kalten, langanhaltenden unbeständigen Wetters im Frühjahre und Vorsommer sich in diesem Jahre etwas hinausziehen. Man darf Herbst- und Winterobst nicht zu früh ernten. Man beachte die völlige Baumreife. Das Pflücken hat sorgfältig zu geschehen, damit keine Zweige, Triebe und Fruchtknospen abgebrochen werden. Die Obstaufbewahrungskeller sind rechtzeitig herzurichten, neu zu kalken und fleißig zu lüften. Für die Herbstpflanzung sind schon die Vorbereitungen zu treffen. Man bestelle nicht zu spät; nur frühzeitige Bestellung sichert geforderte Mengen und gewünschte Sorten. Nach der Ernte beginne man sofort mit dem Ausputzen der Bäume. Für den weniger Geübten ist es jetzt noch am leichtesten zu erkennen, welche Äste unnötig, welche am Absterben sind. Neue Erdbeeranpflanzungen können noch in der ersten Monatshälfte gemacht werden. Auch die Trauben beginnen zu reifen. Die schönsten Trauben bindet man in Gazesäckchen, um sie vor Vögeln und Wespen zu schützen. Letztere fängt man durch Aufhängen von Flaschen mit einer schwachen Zuckerlösung. Auch im Gemüsegarten bereitet sich alles zur letzten Ernte vor. Die Kopfkohlarten zeitigen die ersten Köpfe. Zur Samengewinnung reifen Gurken, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Schwarzwurzeln usw. Jeder Kleingärtner sollte von den meisten Gemüsearten auch ein paar Samenpflanzen stehen haben; er spart dadurch im Frühjahr bei den jetzigen fast unerschwinglichen Samenpreisen manchen Tausender. Rhabarber wird zur Vermehrung geteilt und in sehr nahrhaften Boden verpflanzt. Endivien sind zu bleichen. Porree ist anzuhäufeln. Sellerie verlangt alle acht Tage einen tüchtigen Jaucheguß. Bleichsellerie liefert die erste Ernte, die bis in den Oktober hinein ausgedehnt werden kann. Meerrettich wird ausgegraben, von den Nebenwurzeln befreit und in Vorrat eingeschlagen. Für den Frühjahrsbedarf sät man jetzt Spinat, Wintersalat, Kümmel, Feldsalat, Karotten, Petersilie. Alles Unkraut ist sorgfältig zu vernichten; vor allem achte man darauf, daß es keinen Samen reift, weil sonst alle Mühe, die man den Sommer hindurch mit dem Ausjäten gehabt hat, vergeblich gewesen wäre. Ebenso ist alles Ungeziefer, wo und wann es sich zeigt, restlos zu vertilgen. *th.*

Kalkdüngung für den Garten. Nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch für den Garten ist der Kalk von großer Bedeutung, ganz besonders für den Obstgarten. Nur die wenigsten Böden enthalten Kalk in genügender Menge. Wo nicht diese besonderen Verhältnisse vorliegen, wird bei mangelndem Gedeihen der Bäume eine Kalkung von Nutzen sein und durch größere, aromatische Früchte, größere Fruchtbarkeit und bessere Gesundheit der Bäume und Sträucher lohnen. Für einen mittelgroßen Baum wären 8—10 Kg. Kalk genügend für einen Zeitraum von etwa 5 Jahren. *th.*

Um recht frühzeitig im Jahre Blumenkohl zu haben, sät man den Samen Ende August in ein Mistbeet. Im Alter von etwa vier Wochen verstopft man die Pflänzlinge in einen anderen Mistbeetkasten, wo sie dann noch vor Beginn des Winters gut anwachsen und widerstandsfähig werden. Tritt strengere Kälte ein, sind Fenster und wenn nötig, auch Matten aufzulegen. Bei milderer Witterung ist aber fleißig zu lüften. Sind stärkere Fröste nicht mehr zu erwarten, entfernt man die Fenster, anfangs nur tagsüber, später dann auch nachts, damit die Pflanzen abgehärtet werden. Schon zu Anfang April pflanzt man ins freie Land. Diese überwinterten Pflänzlinge übertreffen die im Frühjahr gezogenen zumeist an Größe und Ausbildung der Blume, sind aber vor allem bedeutend widerstandsfähiger.

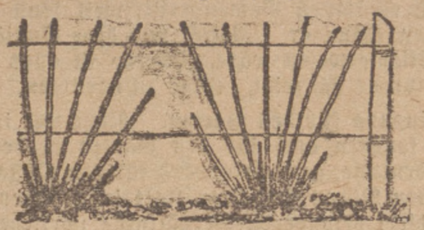
Ähnlich zieht man auch Karotten für den Frühjahrsbedarf. Auch diesen Samen sät man gegen Ende August oder zu Anfang September in einen kalten Kasten, wo die Pflänzlinge noch bis zum Beginn des Winters gut heranwachsen. Tritt Frostwetter ein, legt man Fenster und Läden auf und gibt einen Laubumschlag. Je nach der Witterung kann es schon gegen Ende Januar an der Zeit sein, das Treiben zu beginnen. Nach gehörigem Durchputzen des Kastens erhält er statt des zu entfernenden Laubumschlages einen Umschlag aus frischem Pferdedung, den man tunlichst auch noch 20—30 Zentimeter tief um den Kasten in den Boden gräbt, wodurch noch eine bessere Erwärmung der Umgebung bewirkt wird, als wenn er nur obenauf liegt. Bei diesem Verfahren beginnt die Ernte April-Mai. *th.*

Sellerie gehört zu den stark zehrenden Pflanzen. Er erfordert sehr kräftigen Boden, starke Düngung und öftere Jauchegüsse. Der Boden ist stets locker und offen zu halten. Darum hacken und immer wieder hacken, sagt man doch, daß man den Sellerie erst durch Hacken zum wirklichen Gedeihen bringen kann. Vielfach hört man die Meinung vertreten, durch Abbrechen der untersten Blätter die Ausbildung der Knolle zu fördern. Das ist aber falsch, wie sich jeder leicht überzeugen kann, wenn er auf einem Beet die Hälfte der Pflanzen abblattet, die andere aber unberührt läßt. Um zu verhindern, daß allzu viele Nährstoffe in die Blätter wandern und somit zur Ausbildung der Knolle verloren gehen, versuche man einmal folgendes Mittel: Zeigt die Pflanze einen genügend ausgebildeten Blattwuchs, binde man acht bis zehn Zentimeter über dem Boden die Blätter leicht zusammen. Dadurch verhindert man eine zu starke Blattausbildung; die freiwerdenden Nährstoffe kommen der Entwickelung der Knolle zugute. *th.*

Abgeerntete Erbsen- oder Frühkartoffelbeete können noch mit gutem Erfolg mit Porree bepflanzt werden. Die Beete werden leicht gegraben, worauf sie eine gute Jauchedüngung erhalten. Beim Pflanzen stutzt man die Wurzeln und Blätter leicht ein. Durch diese spätere Pflanzung, durch die noch im Laufe des Sommers Beete vorteilhaft ausgenutzt werden können, erhält man zum Herbst noch sehr guten Suppenporree, der, wenn er auch nicht gerade besondere Stärke mehr erreicht, äußerst zart und von feinem Geschmack ist. *th.*

Himbeeren am Spaliere. Nicht selten sieht man in Gärten die Himbeerpflanzung wegen mangelnder Pflege verwildert. Ursprünglich in richtiger Entfernung gepflanzt, wächst jetzt alles wild durch einander. Daß dann von Jahr

zu Jahr die Früchte immer kleiner und unansehnlicher werden und der Ertrag immer mehr zurückgeht, ist wohl kein Wunder. Gerade der Himbeerstrauch ist eine Pflanze, die, wenn sie sich selbst überlassen bleibt, in wenigen Jahren ausartet und zu einer unkrautartigen Plage werden kann, denn



überall im Garten schießen dann im Laufe des Sommers die jungen Triebe hervor. Richtig gepflanzt und behandelt, bringt die Himbeere reiche Ernten und ist eine der edelsten Früchte unseres Gartens. Die Himbeere wird entweder als Busch oder Staude gepflanzt oder auch am Spalier gezogen. Wir ziehen letzteres vor, weil sich dann die Pflege um so leichter und aussichtsvoller gestaltet. Unsere Abbildung zeigt die Art und Weise der Pflanzung. Jeder im Laufe des Sommers sich bildende Trieb wird baldmöglichst aufgebunden. Alle außerhalb der Reihe aufschießenden Ruten werden entfernt. Nach der Ernte werden alle fruchttragenden Ruten kurz über dem Boden abgeschnitten, ebenso alle schwachen Triebe; man läßt jedem Busche nur 5—6 der kräftigsten, die fächerartig angeheftet werden. Auf diese Weise vorgegangen, hat man stets jeden Busch unter Aufsicht, die Pflanzung ist leicht rein zu halten, jede Rute erhält genügend Licht und Luft und ist gesichert gegen Sturmwind, zudem läßt sich die Bodenbearbeitung in den Reihen leicht und bequem ausführen, da die Zwischenräume stets von allen überhängenden Zweigen frei sind. th.

Um das Teigigwerden des Sommerobstes zu vermeiden, pflückt man es nicht in vollreifem Zustande ab, sondern dann, wenn die Kerne braun werden; das gepflückte Obst wird, an dunklem Ort auf Stroh gelagert und mit Stroh leicht bedeckt, in wenigen Tagen genußreif. Schwzb.

Zur Saat bestimmte Pfirsichkerne muß man in mit sandiger Erde gefüllte Töpfe aufschichten, um sie lange feucht zu halten, wenn man sie nicht sofort aussäen kann. Trocken gewordene Kerne verlieren ihre Keimkraft. Schwzb.

Für Haus und Herd.

Fleischpfannkuchen. Aus Mehl, Eiern, Milch und Salz mengt man einen Teig und bäckt zwei dünne Kuchen daraus. Wenn diese erkaltet sind, streicht man vorher mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit einem Messer glatt darüber und rollt die Kuchen zusammen. Dann schneidet man fingerdicke Scheiben daraus, die man in Fett auf beiden Seiten bäckt.

Frischerhaltung von Schlachtfleisch. Man bereitet sich aus 100 Gramm Wasser und 2 Gramm Borsäure eine Lösung, taucht ein leinenes Tuch hinein, umhüllt mit diesem das Fleischstück und hängt es freischwebend auf.

Reibekuchen. 4 Pfund Kartoffeln werden geschält und gerieben. Dann gibt man 2 Eidotter, 2 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und Salz hinzu, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt es darunter. Mit einem Löffel schöpft man den Teig in heißes Fett in die Pfanne, streicht ihn platt und bäckt die kleinen Kuchen auf beiden Seiten schön braun. Sie müssen frisch gegessen werden und schmecken vorzüglich zu Butterbrot, aber auch zu Marmeladeschnitten.

Kaffeemühlen auf einfache Weise zu reinigen. Bekanntlich läßt sich Getreidekaffee nach einiger Zeit nur noch schwer in der Kaffeemühle zerkleinern. Das liegt daran, daß das Mehl dieser Körner nach und nach den Mahlgang verstopft, so daß dieser schließlich, wenn die Mühle nicht gereinigt wird, vollständig zum Stehen kommt. Diese Reinigung kann die Hausfrau selbst vornehmen, indem sie über einem Becken die Mühle von oben her mit kochendem Wasser übergießt, während sie mit der anderen Hand die Kurbel während des Gießens rasch vor- und rückwärts dreht. Das reichlich abfließende trübe Wasser zeigt ihr, wenn die Mühle ganz sauber ist und zum raschen Austrocknen umgestürzt in die warme Ofenröhre, Gruderöhre oder auf den Herd gestellt werden muß.

Hausschwamm ist mit Petroleum zu bekämpfen. Mauer- und Holzwerk wird mit Petroleum gut getränkt. Der Schwamm wird bald schwarz und stirbt ab.

Fensterschwamm aus Lederhandschuhen. Um alte, helle Lederhandschuhe zu verwenden, schneidet man sie in Streifen, durchsticht sie in der Mitte mit Nadeln und zieht einen dicken Faden oder noch besser dünnen Bindfaden durch. Die Streifen von drei Paar Handschuhen genügen, um einen praktischen Fensterschwamm zu erhalten. Sind alle Streifen eingefädelt, so bindet man sie kurz zusammen und der Fensterschwamm ist fertig. Gertrud.

Vergoldete Holzrahmen reinigt man mit einer Mischung, bestehend aus 10 Teilen Salmiakspiritus und 40 Teilen Seifenspiritus. In diese Mischung taucht man ein Stück Watte und reibt den Rahmen vorsichtig ab. — Man konserviert frischgepflückte Petersilie, indem man sie mit kochendem Wasser übergießt, worin sie einige Minuten verbleibt. Darauf gießt man das Wasser fort und trocknet die Blätter im Ofen bei milder Hitze. — Löst sich bei reifen Tomaten die Schale schlecht, so lege man die Früchte kurze Zeit (eine halbe bis eine Minute) in kochendes Wasser, worauf die Schale leicht abzupellen ist.

Hart gewordene Gummiringe legt man eine Zeitlang in Benzin oder eine Mischung von zwei Drittel Wasser und ein Drittel Salmiakspiritus, worauf sie wieder ihre frühere Elastizität erlangen. sch.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.